

La manzana, un fruto sagrado

JUAN JOSE LAPITZ

CONOCIDA desde hace más de tres milenios, la manzana ha jugado un papel importante en leyendas y mitos relacionados con distintos credos religiosos. A nosotros nos han hecho creer que fue el fruto tentador con el que Eva hizo caer en pecado a Adán.

Otras civilizaciones sostienen, quizá por simbolismo, que fue un plátano el que intervino en los primeros juegos pecaminosos.

Por otra parte, investigadores americanos nos aseguran que el dulce fruto del deseo se materializó en un perfumado y jugoso albaricoque. Procedente del Oriente Medio, creció silvestre en los fértiles valles del Nilo. Pasó luego a Europa, asentándose bien en el País Vasco, donde pudo pasar, vía marítima, hasta Normandía y de allí a Inglaterra.

Árbol desconocido en América hasta la llegada de los colonizadores, es de este

continente de donde proceden gran parte de las variedades que hoy aquí se comercializan.

Fue considerado como árbol sagrado cuyos frutos estaban reservados a sabios y druidas, ya que su consumo producía sabiduría, bienestar y virilidad.

Su sacralización dentro de la religión cristiana tiene numerosos ejemplos, entre ellos Nuestra Señora de la Asunción y del Manzano, titular de la parroquia de Hondarribia.

Leo a Juan Garmendia que los ramilletes de «belar onak» (hierbas buenas) que se bendecían la mañana de San Juan en numerosos pueblos vascos, contenían flor de manzano. Estos ramilletes se utilizaban en la medicina popular y quemados en la hoguera sosticial ahuyentaban toda clase de males y alejaban el peligro del rayo.

Para hacer buenas estas costumbres y creencias populares el refranero nos asegura: «Una manzana diaria aleja al médi-

co de casa».

Del manzano silvestre *Malus pumila*, que en euskera conocemos como *basasagar*, *sagarmin* o *basako*, se han derivado cientos de diferentes frutos que, desde el punto de vista gastronómico yo dividiría en tres grandes grupos.

Las manzanas de mesa que habitualmente comemos crudas, cuyas características principales deben ser su delicado aroma y el equilibrio entre el ácido y el dulce.

Las destinadas a asar o cocer en compotas o jaleas que deben tener un elevado contenido ácido. La reineta del país es una de nuestras preferidas. Finalmente, las empleadas en la elaboración de sidra requiecen un cierto amargor, si bien los buenos sidreros gustan de incluir en el «tolar» alguna variedad dulce, para contrarrestarlo.

En zonas rurales de Navarra existe un postre navideño, llamado manzanete, especie de compota hecha con manzanas, pasas, higos, azúcar y canela.